SNI

SNI 6929.3:2010

Standar Nasional Indonesia

Daging rajungan (*Portunnus pelagicus*) pasteurisasi dalam kaleng - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

ICS 67.120.30

Badan Standardisasi Nasional

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2010

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi i
Prakata ii
1 Ruang lingkup 1
2 Acuan normatif 1
3 Istilah dan definisi 1
4 Bahan 1
5 Peralatan 2
6 Teknik penanganan dan pengolahan 2
7 Pengemasan 6
8 Syarat pelabelan 6
9 Penyimpanan 6
Lampiran A (informatif) Diagram alir proses daging rajungan pasteurisasi (Portunnus pelagicus) dalam kaleng 7
Bibliografi 8

Gambar A.1 - Diagram alir proses daging rajungan pasteurisasi dalam kaleng 7

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2010

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas daging rajungan pasteurisasi dalam kaleng yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

SNI ini terdiri dari 3 (tiga) bagian yang tidak terpisahkan yaitu:
- Bagian 1: Spesifikasi;
- Bagian 2: Persyaratan bahan baku;
- Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.

Standar ini merupakan revisi dari SNI 01-6929.3-2002, *Daging rajungan (Portunnus pelagicus) dalam kaleng secara pasteurisasi – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan* yang disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan yang telah dirumuskan melalui rapat teknis dan rapat konsensus pada tanggal 14 Nopember 2007 di Bogor, dihadiri oleh anggota Panitia Teknis.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1) Undang-Undang Republik Indonesia No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
2) Undang-Undang Republik Indonesia No.31 tahun 2004 tentang Perikanan.
3) Undang-Undang Republik Indonesia No.8 tahun 2007 tentang Perlindungan Konsumen.
4) Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5) Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 82 Tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
6) Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
7) Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.
8) Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 23 Juni 2008 sampai dengan 23 September 2008 dan pemungutan suara pada tanggal 17 Juni 2009 sampai dengan 17 September 2009 dengan hasil akhir RASNI.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Daging rajungan (*Portunus pelagicus*) pasteurisasi dalam kaleng - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan penanganan dan pengolahan daging rajungan pasteurisasi dalam kaleng.

2 Acuan normatif

SNI 01-4435-2000, *Garam bahan baku untuk industri garam beryodium.*

SNI 01-4872.1-2006, *Es untuk penanganan ikan - Bagian 1: Spesifikasi*.

SNI 6929.2:2010, *Daging rajungan pasteurisasi dalam kaleng – Bagian 2: Persyaratan bahan baku*

3 Istilah dan definisi

3.1
penanganan
suatu rangkaian kegiatan dan atau perlakuan terhadap rajungan tanpa mengubah struktur dan bentuk dasar

3.2
pengolahan
suatu rangkaian kegiatan dan atau perlakuan dari bahan baku rajungan sampai menjadi produk akhir untuk konsumsi manusia

3.3
potensi bahaya
potensi kemungkinan terjadinya bahaya di dalam suatu proses atau pengolahan produk yang meliputi 2 aspek yaitu bahaya yang akan mengakibatkan gangguan terhadap keamanan (*food safety*) dan mutu produk/keutuhan pengolahan (*wholesomeness*)

4 Bahan

4.1 Bahan baku

Bahan baku daging rajungan pasteurisasi dalam kaleng sesuai SNI 6929.2:2010.

4.2 Bahan penolong

4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan pengolahan sesuai dengan ketentuan tentang syarat untuk pengawasan kualitas air minum.

4.2.2 Es

Es yang digunakan sesuai SNI 01-4872.1-2006. Dalam penggunaannya, es ditangani dan disimpan ditempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.

© BSN 2010

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

4.3 Bahan utama lainnya (*ingridient)* dan Bahan tambahan pangan

4.3.1 Garam

Garam yang dipakai sesuai SNI 01-4435-2000. Dalam penggunaannya, ditangani dan disimpan ditempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.

4.3.2 Bahan tambahan pangan

Bahan tambahan pangan sesuai dengan ketentuan yang berlaku. Dalam penggunaannya, bahan tambahan makanan ditangani dan disimpan di tempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.

5 Peralatan

5.1 Jenis peralatan

a) alat penutup kaleng;
b) alat pelabelan;
c) meja proses;
d) pisau;
e) tangki pasteurisasi;
f) tangki pendinginan;
g) timbangan.

5.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam penanganan dan pengolahan daging rajungan sterilisasi dalam kaleng mempunyai permukaan yang halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran jasad renik, tidak retak, tidak menyerap air, tidak mempengaruhi mutu produk dan mudah dibersihkan. Semua peralatan dalam keadaan bersih sebelum, selama dan sesudah digunakan.

6 Teknik penanganan dan pengolahan

6.1 Penerimaan

6.1.1 Kaleng

a) Potensi bahaya: kerusakan fisik kaleng.
b) Tujuan: mendapatkan kaleng yang sesuai spesifikasi.
c) Petunjuk: kaleng yang diterima pada unit pengolahan dicuci dan ditiriskan dengan cara disusun telungkup.

6.1.2 Label

a) Potensi bahaya: kerusakan fisik label.
b) Tujuan: mendapatkan label yang sesuai spesifikasi.
c) Petunjuk: label yang diterima pada unit pengolahan disimpan, diidentifikasi dan diberi kode untuk kemudahan dalam penelusuran *traceability.*

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

6.1.3. Bahan (ingridient) lainnya

a) Potensi bahaya: mutu dan jenis tidak sesuai spesifikasi dan kontaminasi bakteri patogen.
b) Tujuan: mendapatkan bahan tambahan dengan mutu dan jenis yang sesuai spesifikasi.
c) Petunjuk: bahan tambahan diterima pada unit pengolahan diuji secara organoleptik untuk mengetahui mutu dan dilakukan secara cepat, cermat dan saniter. Bahan tambahan diidentifikasi dan diberi kode untuk kemudahan dalam penelusuran *traceability*.

6.1.4 Bahan tambahan pangan

a) Potensi bahaya: mutu dan jenis tidak sesuai spesifikasi dan kontaminasi bakteri patogen.
b) Tujuan: mendapatkan bahan tambahan pangan dengan mutu dan jenis yang sesuai spesifikasi.
c) Petunjuk: bahan tambahan pangan diterima pada unit pengolahan diuji secara organoleptik untuk mengetahui mutu dan dilakukan secara cepat, cermat dan saniter. Bahan tambahan diidentifikasi dan diberi kode untuk kemudahan dalam penelusuran *traceability.*

6.1.5 Bahan baku utuh

a) Potensi bahaya: kemunduran mutu, bakteri patogen.
b) Tujuan: memperoleh bahan baku yang memenuhi persyaratan mutu dan kontaminasi bakteri patogen.
c) Petunjuk: bahan baku diuji secara organoleptik kemudian segera direbus, dan ditangani secara cepat, cermat dan saniter dengan suhu pusat produk antara 0 °C - 5 °C. Bahan baku diidentifikasi dan diberi kode untuk kemudahan dalam penelusuran (*traceability)* dan diperlukan sampai produk akhir.

6.1.6 Bahan baku utuh rebus dingin

a) Potensi bahaya: kemunduran mutu, bakteri patogen.
b) Tujuan: memperoleh bahan baku yang memenuhi persyaratan mutu dan kontaminasi bakteri patogen.
c) Petunjuk: bahan baku diuji secara organoleptik, kemudian ditangani secara cepat, cermat dan saniter dengan suhu pusat produk antara 0 °C – 5 °C. Bahan baku diidentifikasi dan diberi kode untuk kemudahan dalam penelusuran (*traceability)* dan diperlukan sampai produk akhir.

6.1.7 Bahan baku daging rebus

a) Potensi bahaya: kemunduran mutu, bakteri patogen.
b) Tujuan: memperoleh bahan baku yang memenuhi persyaratan mutu dan kontaminasi bakteri patogen.
c) Petunjuk: bahan baku diuji secara organoleptik, kemudian ditangani secara cepat, cermat dan saniter, untuk daging rebus dingin disimpan pada suhu 0 °C – 5 °C dan untuk daging rebus beku disimpan gudang beku (*cold storage*) dengan suhu pusat bahan baku maksimal -18 °C. secara saniter dan higienis. Bahan baku diidentifikasi dan diberi kode untuk kemudahan dalam penelusuran (*traceability)* dan diperlukan sampai produk akhir.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

6.2 Pelelehan (untuk bahan baku beku)

a) Potensi bahaya: kemunduran mutu, kontaminasi bakteri patogen.
b) Tujuan: mendapatkan daging rajungan dengan mutu sesuai spesifikasi.
c) Petunjuk: daging rajungan beku dalam kantong plastik dilelehkan dengan air bersih dengan mempertahankan suhu produk 0 °C – 5 °C secara cepat, cermat dan saniter.

6.3 Pencucian

a) Potensi bahaya: penurunan mutu, kontaminasi bakteri patogen, kotoran yang menempel.
b) Tujuan: mendapatkan daging rajungan bersih dari kotoran yang menempel.
c) Petunjuk: daging rajungan dicelupkan ke dalam air bersih dan dingin, dengan cepat, cermat dan saniter, dengan tetap menjaga suhu produk 0 °C – 5 °C.

6.4 Pembersihan I

a) Potensi bahaya*:* kontaminasi bakteri patogen, adanya benda asing.
b) Tujuan: mendapatkan daging rajungan yang sesuai spesifikasi.
c) Petunjuk: daging rajungan dipisahkan dari benda asing dilakukan secara cepat, cermat, dan saniter dengan tetap mempertahankan suhu produk 0 °C – 5 °C.

6.5 Pemasakan pendahuluan (*pre cooking*)

a) Potensi bahaya: tingkat kematangan tidak sesuai spesifikasi.
b) Tujuan: mendapatkan tingkat kematangan yang sesuai spesifikasi, menginaktifkan enzim dan mikroorganisme.
c) Petunjuk: daging dimasukkan kedalam wadah kemudian dikukus sampai suhu pusat produk mencapai 70 °C selama 20 menit - 30 menit sehingga diperoleh tingkat kematangan sesuai spesifikasi.

6.6 Pendinginan

a) Potensi bahaya*:* kemunduran mutu.
b) Tujuan: mendapatkan produk yang sesuai spesifikasi dan bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
c) Petunjuk: produk dibiarkan dalam suhu ruang sampai diperoleh mutu produk sesuai spesifikasi.

6.7 Pengopekan (*picking*)

a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri, adanya benda asing (*filth*).
b) Tujuan: mendapatkan daging rajungan yang sesuai spesifikasi.
c) Petunjuk: rajungan utuh yang telah direbus selanjutnya diambil dagingnya dengan menggunakan alat khusus, sehingga diperoleh daging rajungan yang sesuai spesifikasi.secara cepat, cermat, dan saniter dengan tetap mempertahankan suhu produk 0 °C – 5 °C.

6.8 Sortasi I

a) Potensi bahaya*:* bentuk daging tidak sesuai spesifikasi, kontaminasi bakteri patogen.
b) Tujuan: mendapatkan bentuk daging sesuai spesifikasi.
c) Petunjuk: produk dikelompokan menurut bagian tubuh sesuai spesifikasi secara cepat, cermat, dan saniter dengan tetap mempertahankan suhu produk 0 °C – 5 °C.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

6.9 Pembersihan II

a) Potensi bahaya*:* kontaminasi bakteri patogen, adanya benda asing.
b) Tujuan: mendapatkan daging rajungan yang sesuai spesifikasi.
c) Petunjuk: daging rajungan dipisahkan dari benda asing dilakukan secara cepat, cermat, dan saniter dengan tetap mempertahankan suhu produk 0 °C – 5 °C.

6.10 Deteksi logam

a) Potensi bahaya: adanya logam, kontaminasi bakteri patogen.
b) Tujuan: mendapatkan produk sesuai spesifikasi.
c) Petunjuk: produk diperiksa dengan pendeteksi logam secara tepat dan saniter.

6.11 Pengisian dan penimbangan

a) Potensi bahaya: berat tidak sesuai spesifikasi, kontaminasi bakteri patogen.
b) Tujuan: mendapatkan berat produk sesuai spesifikasi.
c) Petunjuk: produk dimasukkan ke dalam kaleng dan ditimbang secara cepat, cermat, dan saniter.

6.12 Pengisian media

a) Potensi bahaya: volume media tidak sesuai spesifikasi.
b) Tujuan: mendapatkan volume media sesuai spesifikasi.
c) Petunjuk: tambahkan media kedalam kaleng sesuai spesifikasi secara cepat, cermat, dan saniter.

6.13 Penutupan kaleng

a) Potensi bahaya: penutupan kaleng tidak sempurna.
b) Tujuan: mendapatkan kaleng yang tertutup dengan sempurna.
c) Petunjuk: kaleng ditutup menggunakan mesin penutup kaleng (*can seamer*) secara cepat, cermat dan saniter. Dilakukan pemeriksaan kondisi lipatan pada penutupan kaleng secara berkala.

6.14 Pasteurisasi

a) Potensi bahaya*:* tingkat kematangan tidak sesuai spesifikasi, terlalu dan kurang matang (*over/under cooking*), pertumbuhan bakteri patogen.
b) Tujuan: mendapatkan produk yang bebas dari kontaminasi bakteri patogen dan kematangan yang sesuai spesifikasi.
c) Petunjuk: pasteurisasi dilakukan dalam tangki pasteurisasi pada suhu dan waktu sesuai ukuran dan bentuk kaleng. Selama proses pasteurisasi suhu dan waktu selalu dikendalikan.

6.15 Pendinginan

a) Potensi bahaya*:* kerusakan tekstur, terlalu matang (*over cooking*) dan rekontaminasi dan germinasinya spora bakteri patogen.
b) Tujuan: mendapatkan mutu produk sesuai dengan spesifikasi tekstur yang baik.
c) Petunjuk: produk segera didinginkan dengan cara dimasukkan ke dalam tangki yang berisi air es sehingga dicapai suhu produk sesuai spesifikasi. Dilakukan pengukuran konsentrasi sanitizer sebelum dan sesudah pendinginan.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

6.16 Sortasi II

a) Potensi bahaya: kesalahan sortir.
b) Tujuan: mendapatkan produk yang sesuai dengan spesifikasi.
c) Petunjuk: produk dipisahkan dari produk kaleng yang rusak.

6.17 Pelabelan I

a) Potensi bahaya*:* kesalahan label.
b) Tujuan: mendapatkan kemasan produk sesuai label.
c) Petunjuk: kaleng diberi label sesuai spesifikasi.

6.18 Pengepakan

a) Potensi bahaya*:* kerusakan kaleng.
b) Tujuan: mendapatkan kemasan produk yang baik dan melindungi produk dari kerusakan selama transportasi dan penyimpanan.
c) Petunjuk: produk dimasukkan ke dalam master karton. Pengepakan dilakukan secara cepat, cermat dan saniter.

7 Pengemasan

7.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan daging rajungan dalam kaleng bersih, tidak mencemari produk yang dikemas, terbuat dari bahan yang baik dan memenuhi persyaratan bagi produk daging rajungan dalam kaleng.

7.2 Teknik pengemasan

Produk akhir dikemas dengan cepat, cermat secara saniter dan higienis. Pengemasan dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dari luar terhadap produk akhir.

8 Syarat pelabelan

Setiap kemasan produk daging rajungan dalam kaleng yang akan diperdagangkan diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut:

a) nama produk;
b) daftar bahan yang digunakan;
c) kode produksi;
d) berat bersih;
e) nama dan alamat pihak yang memproduksi;
f) tanggal, bulan dan tahun kedaluwarsa.

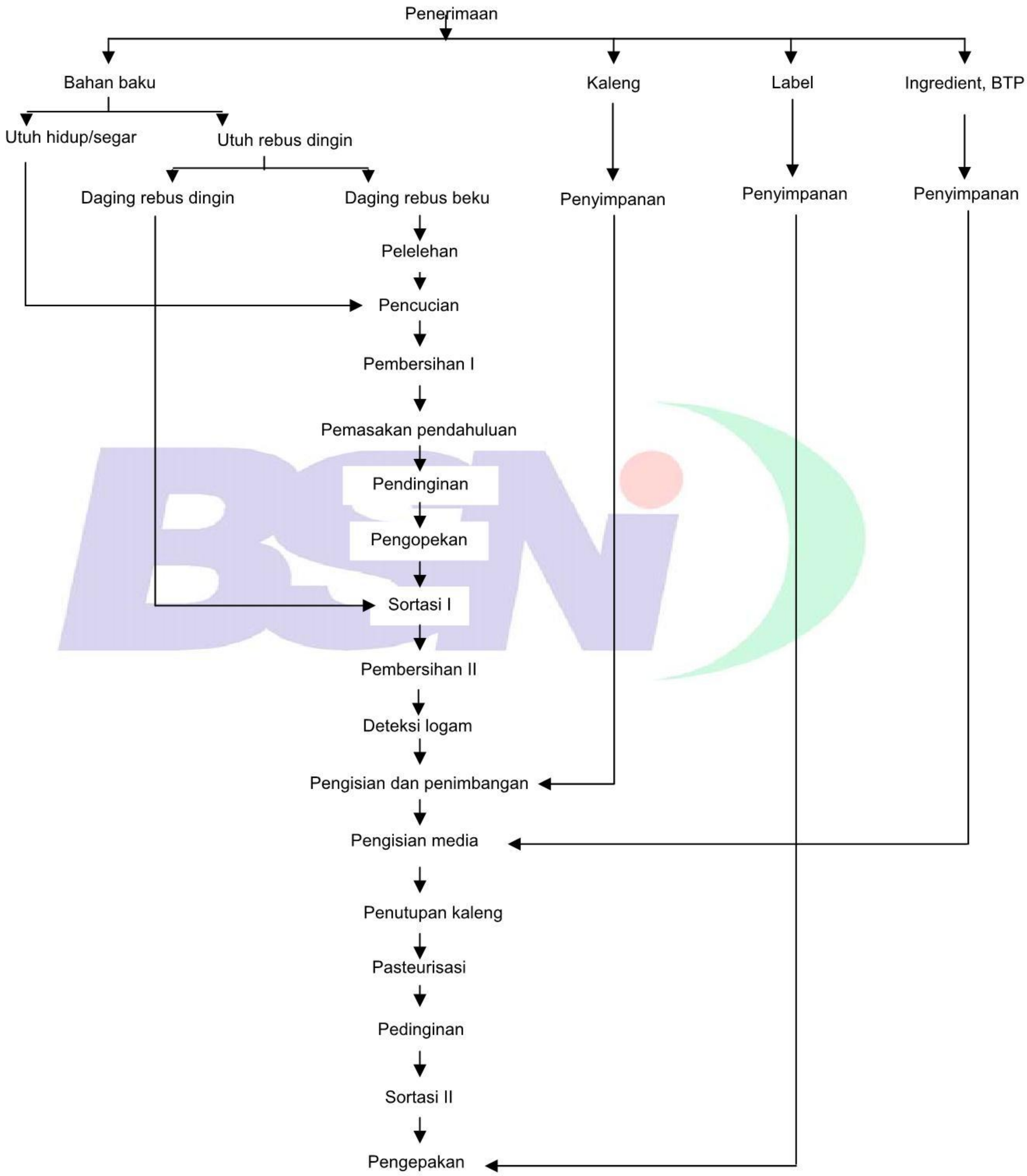
9 Penyimpanan

Penyimpanan daging rajungan dalam kaleng di dalam gudang penyimpanan dengan suhu dingin dengan tetap menjaga suhu produk 0 °C – 5 °C. Penataan produk dalam ruang penyimpanan diatur sehingga memudahkan pembongkaran.

© BSN 2010

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Lampiran A
(informatif)
Diagram alir proses daging rajungan pasteurisasi (Portunnus pelagicus) dalam kaleng



Gambar A.1 - Diagram alir proses daging rajungan pasteurisasi dalam kaleng

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Bibliografi

SK Menkes No.907/Menkes/SK/VII/2002 *tentang Syarat-syarat untuk Pengawasan Kualitas Air Minum.*

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2010

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2010

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2010

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3,4,7,10
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id

© BSN 2010